ВЫПЕЧКА

ИЗ СЛОЁНОГО ТЕСТА

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Ни один торжественный обед или же домашний фамильный ужин не получится в отсутствии слоечек из теста. В книжке досконально описана разработка приготовления слоеного теста различными методами: от несложного, к трудному.Также предложены всевозможные рецепты различных пирогов, тортов, коржиков, круассанов и пирожных с разными начинками.

-
- ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ СЛОЕНОГО ТЕСТА
- СЛАДКИЕ БЛЮДА
- Яблоки под слоеным тестом
- Слойка с яблоками
- Слоеные пирожные с яблоками
- Яблочные пирожные
- Сливы на слоеном тесте
- Слоеный пирог с яблоками и изюмом
- Штрудель
- Яблоки в слоеном тесте
- Слоеные пирожные с яблочным повидлом
- С ДРУГИМИ НАЧИНКАМИ
- Карманчики из слоеного теста
- Ветрянки из слоеного теста
- Кружки и язычки из слоеного теста
- Пирог с творогом
- Трубочки из слоеного теста
- «Улиточки»
- Баклава
- БУЛОЧКИ, РУЛЕТЫ, КОРЖИКИ
- Рулеты из слоеного геста
- Кулебяка из слоеного теста
- «Свиные ушки»
- Круассаны
- «Подошвы»
- Пирожное «пальмира»
- «НАПОЛЕОНЫ»
- НЕСЛАДКИЕ БЛЮДА
- Слоеные пирожки с картофелем, горошком и карри
- Овощные тортики
- Слоеный торт с картофелем и сыром
- Трубочки из слоеного теста со шпинатом
- Слоеные пирожки со шпинатом и брынзой

- Пирожки из слоеного теста с тыквой
- С ГРИБНОЙ НАЧИНКОЙ
- Грибной пирог из слоеного теста с сыром
- Пирожки слоеные со свежими грибами
- Пирог с белыми грибами
- Грибной суп с крышкой из слоеного теста
- ПИЦЦА
- Пицца с колбасой
- Пицца семейная
- Пицца с грибами и салями
- С СЫРНОЙ НАЧИНКОЙ
- Слоеные сырные палочки
- Тортик с брынзой
- Пирожки из слоеного теста с брынзой
- Слоеные палочки с брынзой и орехами
- Пирожки с брынзой
- Пастицци с сыром
- «Пирожные» из слоеного теста
- Спиральки из слоеного теста
- Слоеные пирожки с сыром
- С РЫБНОЙ И МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ
- Рыба в тесте
- Слоеные пирожки с креветками
- Слоеные пирожки с мясом
- Узбекские слоеные пирожки - самса
- Фаршированные яйца в слоеном тесте
- Свиная фаршированная вырезка, запеченная в слоеном тесте
- Запекание говяжьего филе в слоеном тесте
- Пастицци с мясом
- Свинина в слоеном тесте
- Пирожки с печеночной колбасой
- Лотарингский пирог с салом из слоеного теста
- БЕЗ НАЧИНКИ
- Слоеные тминные палочки
- Волованы

Вы пригласили родителей на праздничный обед, ждете вечером друзей или хотите удивить домашних необычным субботним завтраком? Предлагаем отличные рецепты для таких случаев. Объединяет их одно - это изделия из слоеного теста. Слоеные пирожки с мясом к бульону, горячая рыба в тесте, нежные и мягкие круассаны... - все это буквально тает во рту, рассыпается тоненькими ароматными и нежными слоями,

украшает любой стол. Изготовление слоеного теста требует аккуратности и занимает несколько больше времени, чем повседневная стряпня, но поверьте - Ваши старания не пропадут даром.

В создании слоеного теста важно помнить о трех основных моментах, «трех секретах»:

Первым: при замесе теста особенно важно избегать образования в нем комков, даже мельчайших. Тереть его надо только в одном направлении - по часовой стрелке.

Второй: самый главный секрет - это присутствие холода. На холод выносят, во-первых, полуфабрикаты - тесто и масло, держа их на морозе или в холодильнике перед приготовлением по 10-15 минут, а во-вторых, через каждые две раскатки выставляют на холод уже само слоеное тесто, причем вначале на 10 минут, а второй и третий раз - на 20 минут.

Третий: полная раскатка *слоеного теста совершается* 7 (семь!) раз.

Чтобы изделия из слоеного теста были безупречными, воспользуйтесь советами, которые *мы* вам предложим:

При разделке мелких изделий целесообразно нарезать раскатанный пласт ножом на квадратные куски, тогда не останется обрезков, которые плохо подходят при вторичном раскатывании.

Слоеное тесто нарезают острым ножом, тесторезкой или формой. Тупой нож сплющивает края теста, и поэтому нарезанные им изделия плохо расслаиваются. Полуфабрикаты из слоеного теста укладывают на сполоснутый холодной водой лист, смазывают яйцом и выпекают в жаркой (250° С) духовке до светло-коричневого цвета.

В начале выпекания в течение 5-7 минут духовку открывать нельзя. Хорошее слоеное тесто увеличивается при выпечке в объеме в 6-8 раз, изделия из него получаются в меру румяными, нежными и рассыпчатыми.

Важно использовать всю оставшуюся муку для высыпания на доску или на стол и на инструменты, но не добавлять больше муки, иначе нарушается требуемое соотношение муки к маслу в тесте.

Раскатывание ведется только в одну сторону, а загиб теста должен всегда делаться сбоку от правой руки раскатывающего.

Слоеное тесто домашнего изготовления можно хранить в фольге в течение 8 дней в холодильнике и в течение 4-6 недель в морозильнике. Размораживается примерно за 24 часа в холодильнике.

Слоеное тесто также продается в магазинах в замороженном

виде. Тщательно проверяйте срок годности: слоеное тесто быстро прокисает. Ну а теперь - основные рецепты слоеного теста!

ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Слоеное тесто может быть обычным слоеным, полуслоеным, скороспелым и дрожжевым. *Слоеное тесто:*

2 стакана муки, 1/2-2/3 стакана холодной воды, 1/2 яйца или 1 яичный желток, 1/4 ч. ложки соли, немного лимонной кислоты, 250 г сливочного масла.

Полуслоеное тесто:

2 стакана муки, 2/3 стакана холодной воды или молока, 1/2 яйца, 1/4 ч. ложки соли, немного лимонной кислоты, 1 ст. ложка коньяка, 125-150 г сливочного масла или сливочного маргарина.

Приготовление слоеного теста состоит из трех различных операций.

1. Замешивание теста.

Муку просеивают в миску или горкой на деревянную доску, в центре делают углубление. Взбитое яйцо, воду, соль и лимонную кислоту смешивают, вливают в углубление и вымешивают гладкое тесто.

Поскольку мука не всегда одинаково набухает, то при необходимости добавляют немного муки или жидкости. При вымешивании в тесто можно положить также 1-2 ст. ложки масла. Тесто накрывают салфеткой и выставляют в холодное место не менее чем на 30 минут.

2. Подготовка масла.

Холодное масло смешивают с 2-3 ст. ложками муки, раскатывают на посыпанной мукой доске или бумаге в виде квадрата или прямоугольника и также выкладывают в холодное место. Тесто и масляно-мучная масса должны быть одинаково крутыми. Если масляная масса окажется крепче, чем тесто, то при раскатывании масло не распределится равномерно между слоями, останется одним куском и во время выпекания может вытечь. Слишком мягкое масло при раскатывании выдавливается.

3. Раскатывание теста слоями.

Тесто раскатывают так, чтобы получился квадратный кусок, вдвое больший, чем кусок масляной смеси, причем в середине он должен быть несколько толще, чем по краям. Подготовленную масляную смесь кладут посередине квадрата и делают загиб теста (справа налево). Затем тесто раскатывают, слегка нажимая, так, чтобы получился прямоугольник толщиной приблизительно 1,5 см. Сворачивают его втрое или вчетверо, снова раскатывают, накрывают влажной салфеткой, чтобы поверхность теста не сохла, и помещают на 10 минут в холодное место. (Первые две раскатки, которые носят название «пол-оборота».) Охлажденное тесто вновь раскатывают, складывают, опять раскатывают и выдерживают еще 20 минут в холодном месте. (Четыре раскатки - «оборот».)

Эту процедуру повторяют, как Вы помните, дважды. (Шесть раскаток - «полтора оборота».)

Получилось шесть раскаток. Седьмую, легкую, раскатку - завершающую - иногда даже не делают.

Поскольку приготовление слоеного теста довольно сложный процесс и занимает много времени, можно упростить эту работу и приготовить скороспелое слоеное тесто (слоеное тесто быстрого приготовления, или рубленое).

Слоеное тесто быстрого приготовления:

2 стакана муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 1/2-2/3 стакана холодной воды, 1/4 ч. ложки соли (I ч. ложка сахара), 1 ст. ложка 9% уксуса. На доску просеивают муку, на нее кладут маленькие кусочки масла и мелко рубят ножом. Так же можно масло или маргарин натереть на крупной терке вместе с мукой, тогда масса сразу получится более однородной. Растворяют в холодной воде соль, а при желании также сахар, соединяют с мукой и маслом и быстро вымешивают гладкое тесто. Тесто накрывают салфеткой и держат несколько часов или до следующего дня в холодном месте.

Изделия из рубленого слоеного теста получаются менее рассыпчатыми и нежными, чем из раскатанного. Перед выпечкой рекомендуется 2-3 раза раскатать тесто и сложить его в три или четыре слоя.

И еще одно слоеное тесто - тесто, которое объединяет достоинства как слоеного, так и дрожжевого теста.

Слоеное дрожжевое тесто:

2 стакана муки, 1 стакан молока или воды, 20 г дрожжей, 1-2 ст. ложки сахара, 0,5 ч. ложки соли, 1 яйцо, 100-300 г сливочного масла.

Готовят безопарное дрожжевое тесто. Хорошо вымешанное

тесто слегка посыпают мукой, посуду накрывают салфеткой и ставят на 3-3,5 часа в теплое место для подъема.

Подошедшее тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной Ь 1,5 см. На середину пласта кладут размягченное сливочное масло или маргарин - половину всей нормы, - закрывают его частью пласта, на который так же кладут масло, накрывают третьей частью пласта. Таким образом, получится три слоя теста и два слоя масла. Затем пласт теста посыпают мукой и раскатывают до толщины 2-3 см. Повторяют эту операцию несколько раз.

Как видите, процесс приготовления слоеного теста сложный, требующий любви и внимания, хорошего настроения и спокойного состояния души, так что не позволяйте Вашему мужу делать ироничные замечания, допускается только «болеть», как за любимую команду. Не у всех хватает выдержки, поэтому многие предпочитают готовые изделия, но, поверьте, нет ничего более вкусного, чем блюдо, приготовленное самой!

Изделия из слоеного теста очень популярны и доставляют истинное наслаждение своим хрустящим вкусом и ароматом. Такое тесто тает во рту, являясь прекрасным обрамлением любых начинок - как фруктовых, так и мясных.

Итак, в сказочный мир ароматов!

СЛАДКИЕ БЛЮДА С ФРУКТОВОЙ НАЧИНКОЙ

Груши в слоеном тесте

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 10 груш, лимонный сок, сахарная пудра.

Очистить груши, разрезать пополам, удалить сердцевину, веерообразно надрезать ножом. Плодоножку не удалять, груши сбрызнуть лимонным соком. Слоеное тесто раскатать в тонкий пласт толщиной 0,5 см, вырезать по очертаниям груши, прибавив по всему периметру 2 см. Из оставшегося теста сделать листочки и прикрепить. Половинки груш положить на тесто и слегка посыпать просеянной сахарной пудрой. Пирожные положить на смоченный водой противень и выпекать около 30 минут в разогретой духовке.

Яблоки под слоеным тестом

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 600 г яблок, 0,5 стакана сахара, цедра 1 лимона или, по желанию, цукаты из апельсинных корок, или молотая корица, 0,5 стакана варенья, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. сахарной пудры, 1 яйцо. Яблоки очистить от сердцевины и кожуры, нарезать тоненькими пластинками, положить на смазанную маслом сковороду, пересыпая сахаром, цедрой или цукатами с корицей, смешать также с вареньем; сверху положить кусочки сливочного масла и покрыть пластом из слоеного теста толщиной 1 см. Смазать взбитым яйцом, поставить в горячую духовку и печь до готовности. Подавая, посыпать сахарной пудрой.

Слойка с яблоками

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов.

12 яблок средних размеров, яйцо для смазки, 2 ст. ложки сахара, 0,5-1 чайная ложка корицы или 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка рубленого миндаля.

Из теста раскатать тонкий пласт и нарезать его на квадратные куски. Из яблок вырезать сердцевину, очистить от кожуры, положить на квадратики теста, насыпать внутрь яблока смесь сахара с корицей или сахара с миндалем. Яблоки можно начинить также изюмом. Углы квадратиков поднять вверх и прижать миндалем или кусочком теста. Смазать яйцом и выпекать в жаркой духовке, пока яблоки не станут мягкими и тесто не подрумянится.

Слоеные пирожные с яблоками

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. Начинка: 500-600 г яблок, 2-3 ст. ложки сахара, 0,5-1 ч. ложка корицы, яйцо.

Тесто раскатать в тонкий пласт, нарезать на полосы шириной 10-12 см.

Яблоки очистить, нарезать на толстые ломтики, удалить сердцевину и уложить в ряд вдоль полосы. Посыпать их смесью корицы с сахаром, поднять края теста на яблоки так, чтобы посередине они остались непокрытыми. Края теста смазать яйцом. Выпекать в жаркой духовке. После охлаждения разрезать полосы на отдельные пирожные.

Яблочные пирожные

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 1 стакан яблочного джема или повидла, 1 яйцо.

Из половины теста раскатать прямоугольный пласт толщиной 3-4 мм, положить на сбрызнутый по краям водой противень, наколоть в нескольких местах кончиком ножа и испечь. Это будет нижний пласт слойки.

Из другой половины теста раскатать пласт такого же размера, как и первый, положить его на сбрызнутый по краям противень и смазать поверхность яйцом (лучше яичным желтком). Тупой стороной ножа начертить на пласте контуры пирожных, затем кончиком ножа или вилкой сделать в каждом намеченном пирожном дырочки в виде несложных орнаментных рисунков и выпекать 25-30 минут. Это будет верхний пласт слойки. После выпечки уложить на нижний пласт яблочную начинку, накрыть верхним пластом, немного прижать его к нижнему и нарезать по разметке на отдельные пирожные.

Сливы на слоеном тесте

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. I кг спелых, но твердых слив, 4 ст. ложки сахара, 0,5 ч. ложки корицы, 3 ст. ложки сливочного масла.

Сливы нарезать тонкими полумесяцами.

Тесто раскатать толщиной 2 мм и вырезать 4 круга диаметром 14 см, можете нарезать и квадратами любой, удобной вам величины.

Тесто положить на противень, присыпать сахаром и выпекать вслепую в разогретой духовке минут 10. Охладить, выложить на лепешки сливы тесным веером, смешать сахар с корицей и посыпать смесью сливы, сверху разложить маленькими кусочками масло и поставить лепешки как можно ближе под гриль на 3 минуты. Можно подать с шариком ванильного мороженого.

Слоеный пирог с яблоками и изюмом

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 400 г свежих яблок, 0,5 стакана изюма, 0,5 стакана сахара, 1 яйцо для смазки.

Тесто раскатать в продолговатый пласт шириной 30 см, толщиной 5 мм, положить на сбрызнутый водой противень. Вдоль пласта в средней части уложить нарезанные дольками очищенные яблоки, равномерно посыпать их изюмом и сахаром. Ножом нарезать края пласта в виде ленточек, переплести их так, чтобы они покрывали начинку. Смазать поверхность яйцом и выпекать пирог 30-40 минут. Обрезками теста украсить поверхность пирога, после чего выпекать еще 30-40 минут.

Штрудель

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 250 г фруктовой начинки, 0,25 стакана сахарной пудры, 1 яйцо.

Слоеное тесто раскатать на тонкие пласты 1 -2 мм любой длины, но не очень широкие. Для начинки использовать фарш из сушеных яблок и малины, или из кураги и изюма, Фарш уложить по всей длине пласта, после чего закатать его в рулет, положить на противень, смазанный яйцом, и выпекать в средне нагретом жарочном шкафу. При подаче посыпать сахарной пудрой.

Яблоки в слоеном тесте

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. Для начинки: 6-8 яблок, 6 ч. ложек сахарной пудры, 1 ч. ложка корицы молотой, 6 ч. ложек варенья.

Некрупные яблоки сладких сортов очистить от кожуры и семян, но не прорезать сердцевину насквозь. Варенье, сахар, корицу смешать и каждое яблоко начинить 2 ч. ложками этой смеси. Затем раскатать слоеное тесто в пласт толщиной 2-3 мм, нарезать его квадратиками, соответствующими величине яблок, и в каждый квадрат завернуть по яблоку так, чтобы края теста были защипнуты над яблоком, словно узелки из теста. Готовые «узелки» положить на противень, смоченный водой, смазать яйцом и испечь до зарумянивания. Яблоки на противне не должны касаться друг друга.

Слоеные пирожные с яблочным повидлом

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. Начинка; 1,5 стакана яблочного повидла, сахарная пудра.

Из слоеного теста раскатать пласт толщиной 4-5 мм, переложить его на сбрызнутый холодной водой противень и наколоть в некоторых местах вилкой. Выпекать до тех пор, пока тесто не подрумянится и не станет хрустящим, затем разрезать его на две равные половины. После охлаждения смазать одну половину густым яблочным повидлом, сверху положить другую половинку и слегка прижать. Посыпать поверхность пудрой. Второй пласт можно заменить крошковой посыпкой, приготовленной из обрезков, - пирожные будут тоньше.

С ДРУГИМИ НАЧИНКАМИ
Слоеные пирожные с кремом

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. Для крема: 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки муки, 1 стакан молока, ванилин, 4 ст. ложки сливочного масла.

Из слоеного теста раскатать пласт толщиной 4-5 мм, переложить его на сбрызнутый холодной водой противень и наколоть в некоторых местах вилкой. Выпекать до тех пор, пока тесто не подрумянится и не станет хрустящим. Остывшую основу торта разрезать пополам, подровнять края и измельчить обрезки. Одну половину покрыть кремом, сверху положить вторую половину. Поверхность склеенных пластов смазать оставшимся кремом, посыпать крошкой и сахарной пудрой. Когда пирожные приготовляются с молочным кремом, то его следует положить непосредственно перед сервировкой, тогда пирожные останутся хрустящими.

Карманчики из слоеного теста

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. Начинка: 1 стакан джема, мармелада, густого молочного крема или творожной начинки, яйцо.

Из теста раскатать пласт толщиной 3-4 мм, нарезать на квадраты, посередине каждого квадрата положить 1 чайную ложку начинки, углы поднять и соединить над начинкой. Смазать яйцом и выпечь. Остывшие карманчики посыпать сквозь сито сахарной пудрой.

Ветрянки из слоеного теста

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. Начинка: 3/4-1 стакан густого джема или мармелада, яйцо.

Из теста раскатать пласт толщиной 0,5 см, нарезать на квадраты размерами 8х8 см, углы прорезать. Посередине квадрата положить джем или мармелад, углы поднять наподобие крыльев ветряка к центру и прижать. Ветрянки положить на сбрызнутый водой лист, смазать яйцом и испечь.

Кружки и язычки из слоеного теста

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 0,5 стакана сахара, 1-2 ст. ложки рубленых орехов или миндаля.

Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать кружки диаметром 7-8 см, положить на сбрызнутый холодной водой лист, смазать холодной водой или молоком, посыпать сахаром и рублеными орехами или миндалем и выпекать в жаркой духовке до светло-коричневого цвета.

Если хотят приготовить язычки, то кружки надо положить на доску, посыпанную сахаром и рублеными орехами или миндалем. Придать им овальную форму, раскатывая их так, чтобы сахар и орехи или миндаль пристали к ним. Выпекать в жаркой духовке.

Пирог с творогом

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 150 г жидкого масла, 500 г столового творога, 250 г обезжиренного творога, 4 яйца, 1 неполный стакан сахара, 1 ст. ложка крахмала, 1 пакетик ванильного сахара, 4 ст. л. молока, сахарная пудра, корица. Творог размешать с сыром (творогом). Яйца взбить с сахаром до образования пены, крахмал и ванильный сахар размешать с молоком и добавить к яйцам, потом добавить творог и хорошенько размешать.

Тесто раскатать на два листа. Каждый лист по отдельности смазать растопленным маслом, разложить на одном начинку и закрыть другой половиной теста. Для выхода пара наколоть тесто вилкой в нескольких местах. Выпекать в разогретой духовке 30-40 мин. до золотистого цвета. Посыпать сахарной пудрой и корицей и подавать.

В начинку можно добавлять цедру, орешки и все, что угодно.

Трубочки из слоеного теста

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. Начинка: 1 стакан сливок, 1-2 ч. ложки сахара, ванилин, яйцо.

Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм, нарезать на полоски шириной 2-3 см и длиной 20-25см. Полоски смазать яичным желтком или яйцом и обернуть вокруг металлической трубки смазанной стороной вверх. Трубочки положить на лист и выпекать в жаркой духовке, пока они не станут коричневыми. Полуостывшие трубочки снять с формочек и после охлаждения наполнить кремом или взбитыми сливками.

«Улиточки»

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 0,5 стакана сахара или 100 г тертого «крепкого» по вкусу сыра, масло для смазки противня.

Тесто раскатать на присыпанной сахаром или сыром поверхности в прямоугольник 15х40 см. Края хорошенько выровнять ножом. Тесто посыпать сахаром или сыром и свернуть длинные края двумя улитками к центру, место соединения улиток смочить водой и аккуратно придавить, завернуть в фольгу или пленку и поставить в холодильник на 30 минут.

Рулет разрезать острым ножом поперек толщиной в 3-4 мм и положить на смазанный маслом противень, верх смазать яйцом, посыпать еще раз небольшим количеством сахара или сыра и выпекать в разогретой духовке 10-15 минут до золотистого цвета и хруста. В середине можно перевернуть.

Баклава

Для теста: 2 стакана муки, щепотка соли, 4 яйца, 3 ст. л. растительного масла, почти 0,5 стак. слегка теплой воды, 0,5 ч. л. уксуса. Начинка: по 80 г грецких орехов, миндаля, фисташек, сахара и масла, 1 ч. ложка корицы.

Кроме того: 3 ст. ложки масла для поливки, 100 г меда, сок 1 лимона, натертая корка 0,5 лимона и 0,5 апельсина.

Из всех ингредиентов вымесить гладкое, мягкое, не липнущее тесто. Сформировать в шар и сильно мять, бросая на стол, до тех пор, пока, разрезав его острым ножом, не обнаружится ни следов муки, ни воздушных пузырей. Опять сформировать в шар и оставить на 1 час постоять в обсушенной салфеткой горячей кастрюле, в которой только что кипятилась вода.

Все орехи не очень мелко смолоть, сахар смешать с корицей. Половину теста очень-очень тонко раскатать на полотенце и растянуть руками до прозрачности и разделить на 8 кусков, чуть больших, чем большая прямоугольная форма для выпечки. То же самое с другой половиной. Форму хорошо вымаслить. 4 куска выложить один на один (каждый кусок смазать маслом) в форму, посыпать грецкими орехами и 1/3 сахара с корицей, разложить часть масла, порезанного на мелкие кусочки. Опять 4 слоя теста, миндаль, сахар с корицей и масло, 4 слоя, фисташки, сахар, масло. Закрыть все оставшимся тестом, разрезать острым ножом косо на 16 кусков, полить растопленный маслом и выпекать в разогретой духовке 45-50 минут, в нижней половине духовки. Осторожно слить образовавшийся жир и смешать его с разогретым медом, лимонным соком и натертой лимонно-апельсинной коркой. Постепенно, ход за ходом, напитать баклаву этой смесью.

БУЛОЧКИ, РУЛЕТЫ, КОРЖИКИ
Булочки

Слоеное дрожжевое тесто. 1 ст. ложка масла, яйцо, сахарная пудра.

Приготовить слоеное дрожжевое тесто, раскатать его в пласт толщиной 1 см и нарезать на квадраты. Соединить все четыре уголка квадрата в центре, прижать пальцами и положить на смазанный маслом противень. Края булочек смазать яйцом, поставить на 40-50 мин. в теплое место для расстойки, затем верх булочек смазать яйцом и выпекать в горячей духовке 10-15 мин. При подаче посыпать сахарной пудрой.

Рулеты из слоеного геста

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. Начинка: 3/4 стакана сахара.

Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной 4-5 мм, посыпать примерно половиной всего количества сахара и еще раз раскатать скалкой, чтобы сахар лучше пристал к тесту. Затем нарезать тесто острым ножом или тесто-резкой на куски размерами 20х30 см, длинные края свернуть к центру и положить на 50-60 минут в холодное место. Перед выпечкой разрезать рулеты острым ножом на одинаковые ломтики, одну половину обмакнуть в сахар и положить ломтики на сбрызнутый холодной водой лист сахарной стороной кверху. Выпекать в жаркой духовке, пока тесто не станет коричневым и рассыпчатым. При желании остывшие рулетики можно покрыть шоколадной глазурью, в этом случае их перед выпечкой в сахар не опускают.

Кулебяка из слоеного теста

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов.

Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм по длине противня. На середину пласта горкой положить любую начинку, соединить края теста, защипать их, перевернуть кулебяку швом вниз, положить на противень, смоченный холодной водой. Подготовленную кулебяку украсить узкими полосками теста, положив их крест-накрест, поверхность смазать яйцом и наколоть вилкой. Кулебяку выпекать в горячей духовке.

«Свиные ушки»

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. I ст. ложка масла или маргарина, 0,5 стакана мелкого сахара.

Масло на медленном огне растопить, охладить, но оставить жидким. Пластинки теста тонко смазать остывшим маслом и положить одну на другую, с равномерным легким давлением во всех направлениях раскатать тесто 3 мм толщиной в прямоугольник 20х30 см, смазать жидким, холодным маслом, присыпать сахаром. С каждой меньшей стороны 2 раза сложить тесто вовнутрь так, чтобы в середине остались свободными 2 см. Теперь сложить все вместе и оставить в холодильнике на 20 минут. Разрезать очень острым ножом, не придавив тесто, поперек толщиной в 0,5 см. Одну часть ушек обмакнуть или присыпать сахаром, с достаточным интервалом положить на облитый холодной водой противень и оставить постоять 15 минут в холодном месте. Можно еще раз смазать противень холодной водой и выпекать 8-10 минут в разогретой духовке.

Круассаны

Слоеное дрожжевое тесто. 1 желток, 2 ст. ложки молока.

Раскатать тесто по размеру приблизительно 25х25 см, разделить на 9 квадратов 8х8 см, квадраты разрезать по диагонали на *2* части. Части закатать, а кончик, слегка смочив холодной водой, прилепить к круассану (не давить! осторожно!). Положить на вымасленный противень, прикрыть легчайшим полотенцем и оставить отстояться в сухом прохладном месте 1 час. Смазать желтком с молоком и выпекать 15-20 минут.

«Подошвы»

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 1 стакан крупного сахара, 0,25 стакана молока.

Раскатать тесто на несколько листов, сложить их друг на друга, смазывая при этом каждый слой холодной водой, раскатать с равномерным давлением до толщины 1 см. Вырезать острым ножом круги диаметром 5-6 см, каждый круг аккуратно раскатать на присыпанной сахаром поверхности в овал длинной 10-12 см (один раз перевернуть, чтобы обе стороны были покрыты сахаром), одну сторону подошвы слегка намазать молоком или сливками, но так, чтобы не захватить край, иначе слои теста слипнутся. На смазанную сторону насыпать грубый кондитерский «град-сахар», разложить подошвы на противне, смоченном холодной водой, поставить на 15-20 мин. в холодное место, потом выпекать в духовке 12-18 минут.

Тут же снять с противня и охладить. Подавать можно, взбив сливки с ванильным сахаром и склеив ими две подошвы.

Пирожное «пальмира»

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 1 стакан сахара.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм и шириной 25 см. Поверхность пласта посыпать сахаром, свернуть пласт с одной стороны по всей его длине примерно до середины, затем проделать то же самое с другой стороны. Наложить две свернутые части рулета одна на другую (не разрывая пласта в месте перегиба) и слегка прижать сверху так, чтобы рулет стал плоским. Поместить рулет в холодильник на 1 час, затем разрезать рулет на куски - пирожные, уложить их на противень, слегка раздвинув при этом концы, и выпекать 15-20 минут.

«НАПОЛЕОНЫ»

Ягодные «Наполеоны»

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 1/3 стакана миндаля, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. сливочного масла, 1/3 стакана жирных сливок, 1 стакан сметаны, 2 ст. л. сахарной пудры, 500 г ягод (клубника, малина и т.п.).

Приготовить миндальную крошку: смешать измельченный миндаль и сахар. Готовое слоеное тесто смазать сливочным маслом, посыпать миндальной крошкой, а затем вырезать четное число квадратиков или кружков (это основа для будущих пирожных). Испечь их в духовке 10-15 минут. Остудить. Приготовить крем: сливки взбить с сахарной пудрой в крепкую пену, добавить сметану и снова взбить. На готовый слоеный листик положить ложку крема и разрезанные ягоды, затем опять слоеный листик, ложку крема и ягоды. Пирожные готовы.

Основа торта из слоеного теста

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов.

Тесто раскатать в тонкий пласт толщиной 3-4 мм, сформовать из него 3-4 одинаковых кружка или квадрата, положить на сбрызнутый холодной водой противень, наколоть в нескольких местах вилкой и выпекать в жаркой духовке, пока тесто не подрумянится и не станет хрустящим.

Фруктовый «Наполеон»

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов.

2 стакана молока, 0,5 стакана сахара, 6 желтков, 1 ст. ложки муки,

3 ст. ложки крахмала, 125 г апельсинового мармелада, 4 ст. ложки апельсинового ликера, 500 г фруктов двух-трех видов, сахарная пудра. Молоко вскипятить с половиной сахара. Желтки взбить с другой половиной сахара до состояния крема,

постепенно вмешать муку и крахмал, размешать с молоком и довести до кипения при постоянном помешивании. Дать покипеть 1 мин. Вмешать мармелад и ликер, выложить в миску, поверхность крема присыпать сахаром, чтобы не образовалась пленка, и полиостью охладить. Если крем готовится заранее, то закрыть его пленкой и поставить в холодильник.

Тесто раскатать и испечь 2 одинаковых коржа. Фрукты очистить и нарезать. Крем размешать и проследить, чтобы не было комков. На один корж нанести 2/3 крема, выложить на него фрукты, прикрыть их оставшимся кремом и сверху положить вторую часть теста. Торт посыпать сахарной пудрой и подавать.

Примечание: *Фруктовый «Наполеон» готовится обычно с летними фруктами или ягодами, но вполне подойдут манго, мандарины, даже виноград, но без косточек, и все, что вы любите. Чтобы разрушить монотонность, можно украсить поверхность растопленным шоколадом, нанеся его легкими полосками, квадратами или разбрызгав каплями. Торт красив на разрез с цветной фруктовой начинкой. Складывать торт нужно в день подачи, чтобы он не размяк, а приготовить крем и выпечь тесто можно заранее.*

Торт «Наполеон» (вариант 1)

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. Для заварного крема: 0,5 стакана муки, 3/4 стакана мелкого сахара, 1 ст. л. картофельного крахмала, 6 растертых яичных желтков, 3 стакана горячего молока, 1 ч. л. ванильного сахара, сахарная пудра. Слоеное тесто разделить на 3 части. Раскатать каждый кусок в квадратный пласт одинакового размера и толщины и, уложив на противень, выпечь тестяные пласты 10 минут вначале в очень сильно нагретой духовке. Затем уменьшить нагрев и продолжить выпечку еще до 30 минут. Пласты теста, уложив на противень, в нескольких местах проколоть вилкой, чтобы оно не вздувалось в процессе выпечки.

Готовые подрумяненные пласты теста охладить, смазать заварным кремом и уложить один на один стопкой. Слегка уплотнить руками (осторожно, чтобы не осели) и обильно посыпать сахарной пудрой. Украсить торт орехами, цукатами или взбитыми сливками.

Крем: муку, сахар и крахмал высыпать в толстостенную кастрюлю, добавить тщательно растертые до однородной массы желтки, и все хорошо перемешать. Тонкой струйкой вливать

горячее молоко, не прекращая перемешивать массу, чтобы не допустить свертывания желтков. Варить крем на совсем слабом огне до загустения. Добавить ванильный сахар и быстро охладить. В остывший крем можно добавить взбитые сливки или сливочное масло.

Прослоить торт, кроме заварного крема, можно взбитыми сливками, клубничным вареньем или сливочным кремом.

Торт «Наполеон» (вариант 2)

400 г маргарина, 4 яйца, 4 тонких стакана муки, 2 ст. ложки уксуса, 3/4 стакана воды.

Для масляного крема: 300 г размягченного сливочного масла, 1 банка сгущенки.

Маргарин нарезать мелкими кусочками и тщательно изрубить его с просеянной мукой. Постепенно, продолжая рубить, добавить яйца, холодную воду и уксус. Все хорошо смешать и вымесить мастичное, мягкое тесто. Разделить его на 8-10 кусков и поставить в морозильную камеру холодильника на 1-1,5 часа. Тесто вынимать из холодильника по одному куску, раскатывать *его* в тонкий пласт нужной для торта величины и выпекать в горячей духовке десять минут, накалывая пласт теста в нескольких местах вилкой.

Крем: тщательно взбить размягченное сливочное масло с 1 банкой сгущенного молока и хорошо охладить.

Готовые коржи уложить на стол, обровнять края и измельчить обрезки в крошку. Подготовленные коржи смазать кремом, укладывая их друг на друга. Верх торта и бока также смазать кремом и обсыпать приготовленной крошкой. Торт выдержать в холодном месте 4-5 часов.

НЕСЛАДКИЕ БЛЮДА С ОВОЩНОЙ НАЧИНКОЙ

Слоеные пирожки с пестрой начинкой

Слоеное дрожжевое тесто. 1 яйцо, 160 г фарша, 2 ч. л. соевого соуса, 2 ч. л. перечного соуса, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 2 маринованных огурца, 2 ч. л. консервированной кукурузы, 1 яичный желток, 1 ст. ложка молока. Приготовить тесто. Раскатать и нарезать квадратами. Смешать фарш, желток и приправить перцем, соевым и перечным соусом. Чеснок пропустить через пресс, лук и огурцы нарезать кубиками. Все добавить к фаршу

Кукурузу перемешать с фаршем. Разложить все на половинке каждого квадрата из теста. Взбить желток с молоком и смазать края теста. Сложить куски теста, прижать края и намазать оставшимся молоком с яйцом.

Положить на противень, предварительно сполоснув его холодной водой, и выпекать в духовке 25 мин.

Слоеные пирожки с картофелем, горошком и карри

Слоеное дрожжевое тесто. 350 г картофеля, 1-2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки семян тмина, 3 ст. ложки замороженного горошка, 2 ст. ложки свежего имбиря, 1 ст. ложка молотого тмина, щепотка кайенского перца, 2 ст. ложки порезанного свежего кориандра. Разогреть духовку до 200˚С.

Отварить картофель «в мундире». Когда он немного остынет, слить воду и очистить. Порезать на кубики со стороной 1 см. Нагреть масло б непригораемой сковороде, добавить 1 ст. ложку семян тмина, картофель, горошек, имбирь, молотый тмин и кайенский перец. Обжарить на среднем огне в течение 7-10 мин., помешивая. Добавить кориандр.

Раскатать тесто и вырезать на 4 кружка с помощью блюдца или маленькой тарелки. Смазать края взбитым яйцом или водой, положить в середину ложку начинки с горкой. Сложить тесто пополам и скрепить края. Смазать сверху яйцом и посыпать оставшимися семенами тмина. Запекать 25-30 мин., пока пирожки не поднимутся.

Овощные тортики

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 4 небольших дольки чеснока, 2-3 помидора и 200 г брынзы, соль, перец, 4 ст. ложки майонеза, тимьян

Тесто раскатать диаметром 28 см. Форму для выпечки легко смазать майонезом и выложить слоеным тестом. Чеснок мелко порубить или выдавить, смешать с 2 ст. ложками майонеза и смазать смесью тесто, произвольно выложить сыром и помидорами. Выпекать в разогретой духовке на нижней полочке минут 15-20. За несколько минут до окончания посыпать листиками тимьяна. Готовый тортик смазать небольшим количеством майонеза, посолить, поперчить и тут же подавать.

Примечание; овощные тортики делаются в самых различных вариациях. Например, на тесто, смазанное чесночным майонезом, можно выложить веером цуккини и помидоры, далее по рецепту (без сыра). Можно чередовать цуккини, баклажаны и помидоры (все, нарезанное тонкими колечками), можно добавить тонко нарезанный сладкий перец. В таких случаях овощи нужно посолить и смазать тортики майонезом еще перед выпечкой. Можно на тортики разложить рыбное филе, целиком или кусочками, тогда рыбные тортики готовятся без сыра, сыр перебивает вкус рыбы, их комбинировать нельзя. Выпекают 10 мин. в духовке, потом кладут сверху кусочки или целые филе рыбы,.филе солят и перчат, смазывают или капают на него майонез и выпекают еще 8-10 мин.

Эти же тортики можно делать на слоеном дрожжевом тесте для пиццы. Тогда тонко раскатанное тесто лучше смазать смесью овечьего или козьего сыра и сметаны в равных количествах с мелко порезанной долькой чеснока и 1 ст. ложкой майонеза, а на него выложить цуккини, баклажаны, помидоры (и рыбу), полить майонезом и выпекать 12-15 мин.

Тортики можно готовить порционными. Тогда смазанные майонезом маленькие формочки выкладываются маленьким кусочком слоеного теста, смазываются чесночным майонезом и заполняются овощами. Выпекаются, как и большие тортики 15-20 мин. С рыбой или без, сыр для однопор-ционных тортиков мало подходит.

«Кассуле» с виноградными улитками в кокотнице под слоеным тестом

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 70 г варено-мороженых улиток, 50 г свежих шампиньонов, 20 г очищенных цуккини, 1 морковь, пару зубчиков чеснока, 1 желток (сырой), 10 г анисового ликера, 2,5 ст. ложки 38 % сливок, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 г свежего фенхеля, 20 г сельдерея черешкового, белый молотый перец, соль по вкусу, 1 яйцо.

Подготовить овощи. Порезать мелкими кубиками морковь, цуккини, чеснок, сельдерей. Улиток разрезать перпендикулярно на 4 части, шампиньоны - мелкими кубиками по 1 см. Мелко нарезать листья фенхеля без стеблей. Овощи с шампиньонами обжарить на медленном огне на сливочном масле до выпаривания всей жидкости. Затем в сковороду положить нарезанных улиток, немного посолить и потушить. В горячую смесь добавить ликер и выжечь спирт. Заправить все сливками и проварить до нужной густоты. Заправить солью и перцем. В конце добавить фенхель, чтобы он не потерял цвет. Смесь остудить до комнатной температуры, разложить ее в кокотнице на расстоянии примерно 1,5 см от края.

Слоеное тесто раскатать до толщины 3,5-4 мм. Закрыть кокотницу кружками теста, залепить края. Тесто смазать взбитым желтком, поставить в духовку. Выпекать при температуре 15-20 минут до образования золотистой корочки. Когда тесто поднимется, блюдо готово.

«Кассуле» рекомендуется подавать с охлажденным белым вином. ***i***

Слоеный торт с картофелем и сыром

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 500 г лука-порея, 2 больших картофелины, 5 тонких кусочков постного сала или грудинки, 150 г сыра, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, 0,5 стакана бульона, 1 яйцо, соль, перец. Лук-порей очистить, нарезать кусочками по 4 см, сварить в подсоленной воде до мягкости - минут 10, обсушить. Масло растопить, вмешать муку, влить бульон и, помешивая, приготовить густой соус, посолить, поперчить и смешать с луком-пореем.

Половину теста (или чуть больше) выложить в круглую форму для выпечки так, чтобы остались края. Картофель очистить и очень тонко нарезать поперек, колечки обсушить кухонной бумагой или полотенцем и выложить их кругами в форму, сверху положить лук-порей с соусом, на него кусочки грудинки и сверху - сыр. Все прикрыть второй половиной теста, края защипнуть внутрь, из остатков теста вылепить декоративные полоски и выложить ими торт, смазать его желтком и выпекать в разогретой духовке 1 час. Если будет пригорать, прикрыть фольгой.

Трубочки из слоеного теста со шпинатом

Слоеное дрожжевое тесто. Листики шпината, укроп или кинза, 10 спи ложек тертого ореха, соль.

Дрожжевое слоеное тесто разделить на маленькие кусочки (с грецкий орех), раскатать лепешечкой. На нее уложить листик шпината, веточку укропа иди кинзы и 0,5 ч. ложки тертых орешков, слегка подсолить, свернуть туго в трубочку. Запечь в духовке.

Трубочки подают к рыбным, куриным и овощным бульонам.

Слоеные пирожки со шпинатом и брынзой

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 300 г шпината, 1 долька чеснока, 1 красный чили-перец, 30 г сосновых орешков, 100 г брынзы, 1 ст. ложка масла, соль, перец, мускатный орех, 1 ч. ложка тертой лимонной корочки. Шпинат очистить, вымыть и высушить. Чили очистить и очень мелко порезать. Орешки поджарить без жира, охладить и грубо порубить.

Чили с выдавленным чесноком потушить до прозрачности в разогретом масле, добавить шпинат и очень коротко (пару минут) тушить под Закрытой крышкой, посолить, поперчить, добавить мускатный орех и лимонную корку. Слить образовавшуюся жидкость и смешать с раздробленным сыром и орехами. Охладить.

Начинку выложить на слоеное тесто и защемить края. Смазать желтком и выпекать 15-20 минут до золотистого цвета!

Пирожки из слоеного теста с тыквой

3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки пропущенной через мясорубку тыквы, 1 яйцо, 2 стакана муки, 0,5 средней величины тыквы, 0,5 стакана воды, соль по вкусу.

Просеянную муку высыпать на стол и сделать в центре ямку. В нее влить яйца, немного подсоленной воды, пропущенную через мясорубку тыкву и осторожно начать замешивать тесто. Затем его раскатать тонким слоем, в центр уложить кусочки сливочного масла. Края теста завернуть и раскатать его еще раз. Потом сложить платочком и поместить в холодильник на 40-60 минут. Тесто раскатать еще несколько раз, постоянно подсыпая муку.

Подготовленное таким образом тесто раскатать тонким пластом, вырезать стаканом кружочки. На них положить кусочки очищенной от кожицы и семян тыквы, края теста защипить. Пирожки с тыквой поместить в сухую форму и поставить в горячую духовку на 25 минут. Подают их к чаю, супам или как самостоятельное блюдо, которое отличается низкой калорийностью.

С ГРИБНОЙ НАЧИНКОЙ
Курник из слоеного теста, или русский слоеный пирог

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 1 курица или цыпленок.

Для фарша из риса и яиц: около 1 стак. риса, 2-3 ст. л. растопленного масла, 4-5 сваренных вкрутую яиц, соль, тертый мускатный орех, Для фарша из грибов: 300 г свежих белых грибов или шампиньонов (или 30 г сушеных грибов), соль, молотый перец по вкусу, масло для обжаривания грибов, белый соус для заправки фарша. Для соуса: 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного (топленого) масла, 1 стакан куриного бульона, 0,25 стакана сливок или молока, соль, перец по вкусу, 1 яичный желток, растертый с маслом. Сварить курицу с кореньями, сиять мясо с костей, нарезать небольшими кусочками и заправить маслом или белым соусом.

Приготовить фарш из риса и яиц: отварить рассыпчатый рис, подлить в него масло (сливочное или топленое), посолить, добавить рубленые яйца, немного мускатного ореха, натертого на терке, перемешать.

Приготовить фарш из грибов: белые свежие грибы или шампиньоны отварить (сушеные грибы предварительно замочить), тонко нашинковать, потушить в масле, добавить соль и перец по вкусу и заправить белым соусом (можно в белый соус добавить мелко нарезанные грибы).

Приготовить соус: 1 ст. ложку муки слегка прожарить с таким же количеством сливочного масла, развести горячим куриным бульоном и сливками или молоком, проварить смесь при слабом нагреве, непрерывно мешая, до густоты; посолить и поперчить по вкусу, снять с огня и заправить растертым с маслом желтком, прогреть, но не кипятить.

Из слоеного теста раскатать две лепешки толщиной 0,5-1 см, одну из них сделать побольше и потолще, другую поменьше.

В глубокую сковороду или другую толстостенную посуду с высокими краями положить большую лепешку, разместив ее так, чтобы тесто покрывало края формы. На нее слоями уложить подготовленные продукты; сначала рис с рублеными яйцами, затем начинку из куриного мяса, потом фарш из грибов, а сверху опять слой риса с яйцами. Все это накрыть второй лепешкой и защипать края верхней и нижней лепешек.

Поверхность курника можно украсить оставшимся слоеным тестом (бордюр, узор), в середине сделать отверстие или несколько проколов для выхода пара, смазать взбитым яйцом. Выпекать курник в духовке 40-45 мин. Курник будет готов, когда тесто зарумянится со всех сторон. К курнику можно подать соус или бульон.

Грибной пирог из слоеного теста с сыром

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 350 г грибов, 350 г картофеля, 1 стакан молока, 0,5 стакана сливок, 1 раздавленный зубчик чеснока, 3 ст. ложки сливочного масла, щепотка молотого мускатного ореха, 100 г мягкого сыра, который легко плавится, листья салата

Порезать грибы. Очистить и тонко порезать картофель. Перелить молоко и сливки в кастрюлю, добавить чеснок. Довести до кипения, добавить картофель и варить до готовности, постоянно помешивая. Тем временем разогреть духовку до 200˚С и положить противень в духовку нагреться.

Растопить масло в большой сковороде, обжарить грибы, пока соки с грибов полностью не испарятся. Когда картофель приготовится, снять его с огня, добавить перец, соль, мускат. Снять с огня грибы и тоже приправить.

Раскатать тесто и уложить его в низкую форму диаметром 23 см. Сверху уложить картофель, затем грибы и посыпать сыром. Поставить форму на горячий противень и запекать 20-25 мин. до готовности теста. Подавать горячим с зеленым салатом.

Пирожки слоеные со свежими грибами

Слоеное дрожжевое тесто. 500 г свежих грибов (белые грибы, лисички, подберезовики, подосиновики), 2 ст. ложки масла, 4 ст. ложки сметаны, 1 головка репчатого лука, соль, перец, укроп по вкусу, I ст. ложка тертой булки.

Хорошо промыть грибы, крупные шляпки разрезать на 2 или, 4 части, сложить в сковороду и поставить тушить. Когда грибы дадут сок, положить в них поджаренный лук, соль, перец, зелень укропа, сметану, тертую булку. Готовую начинку остудить. Раскатать тесто и сформовать небольшие лепешки, оставить их на некоторое время для расстойки, начинить и слепить пирожки. Выпекать до готовности.

Пирог с белыми грибами

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 500 г маленьких белых грибов, 1 маленькая головка лука, 25 г грецких орехов, 30 г копченой грудинки в ломтиках, 2 дольки чеснока, соль, перец, пучок тимьяна, 3 желтка, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки масла.

Половину грибов, грудинку и лук мелко порубить, вторую половину порезать на тонкие пластины. Орехи помолоть и обжарить без жира. Грудинку распустить и выбрать шумовкой, в образовавшемся жиру на сильном огне обжарить грибы, пока вся жидкость не испарится. Огонь уменьшить, добавить лук и выдавленный чеснок и коротко обжарить, посолить, поперчить, вмешать рубленый тимьян, орехи и грудинку. Охладить и вмешать сметану.

Раскатать тесто на 4 листа, причем четвертый лист должен быть шире всех остальных. Три листа теста смазать маслом и уложить один на другой, сверху выложить грибную начинку, оставить свободными края по 3 **см,** смазать их желтком. Сверху накрыть четвертым листом и завернуть края, надрезать их ножом через 1 см. Полученный пирог смазать целиком желтком. Запечь в духовке (25-30 минут). Подать с обычным зеленым салатом с йогуртом.

Грибной суп с крышкой из слоеного теста

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. На 4 порции: 3 куска белого хлеба, 1 ст. ложка сливочного масла, 500 г порезанных грибов, 1 зубчик чеснока, 875 мл овощного бульона, 0,25 ст. ложки молотого тмина, 1,5 стакана сливок, 2 ст. ложки порезанной петрушки, 1 яичный желток.

Срезать с хлеба корки, разломать его на кусочки. Нагреть масло в большой кастрюле, обжарить грибы и чеснок до мягкости. Добавить хлеб, бульон и тмин. Варить, не накрывая крышкой, в течение 15 минут. Затем в блендере сделать из супа пюре. Вернуть в кастрюлю, добавить сливки и петрушку и подогреть, не доводя до кипения.

Разделить суп по 4 огнеупорным тарелкам, сверху положить по пласту слоеного теста и обрезать края. Смазать яичным желтком, поставить тарелки на противень и запекать в горячей духовке до коричневого цвета, пока тесто не поднимется,

ПИЦЦА
Пицца из слоеного теста

Слоеное дрожжевое тесто. Для начинки: 1 соленый огурец, соль, 50 г оливок, майонез, 300 г куриного фарша, 100 г копченой колбасы, 1 головка лука, немного грибов, 150 г сыра.

Слоеное тесто раскатать в тонкую лепешку. Куриный фарш обжарить вместе с мелко нарезанным луком, копченую колбасу нарезать кубиками, соленый огурчик, оливки и грибы так же нарезать. Все это слоями уложить на слоеное тесто, сверху замазать майонезом и посыпать тертым сыром (его жалеть не надо). Выпекать до готовности.

Пицца с колбасой

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. Для начинки: 250 г варено-копченой колбасы, 150 г мелко нарубленного мяса, 2 стручка красного перца, 3 головки репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла, 6 крупных помидоров, или 4 ст. ложки томатного кетчупа, или 500 г замороженных томатов, 150 г тертого сыра, перец, соль.

Тесто поставить в холодное место и после непродолжительной расстойки раскатать до размеров противня. На слоеный лист уложить заранее подготовленную начинку для пиццы.

Начинка: нарезать колбасу кубиками, размельчить нарубленное мясо, стручки красного перца очистить от семян и порезать на мелкие кусочки. Очищенные луковицы разрезать пополам и каждую половину порезать тонкими кружками.

Эти продукты потушить на слабом огне в растительном масле, затем снова охладить и равномерно разложить на поверхности теста. Сверху положить кружки помидоров, посыпать тертым сыром и перед выпечкой добавить в пиццу необходимое количество разных пряностей.

Пицца семейная

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. Для начинки: 1 баночка маслин, 1 баночка консервированных шампиньонов, 2 больших сардельки, 1 средняя луковица, 3 ст. ложки масла сливочного, майонез, 150 г сыра.

Тесто выложить в круглую форму для пиццы, предварительно смазанную маслом. Смазать поверхность теста майонезом, сверху выложить смесь из нарезанных маслин, консервированных шампиньонов, сарделек, лука. Посыпать тертым сыром. Положить маленькие кусочки масла на сыр. Поставить в разогретую духовку и готовить в течение 15 минут. Затем жар в духовке убавить и выпекать до готовности.

Пицца с грибами и салями

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 300 г сыра, 150 г салями, 200 г шампиньонов или лисичек, 4-5 помидоров, 2 ст. ложки маслин, зелень петрушки, черный перец, томат ный соус, 1 ст. ложка оливкового масла.*

Грибы потушить на оливковом масле, добавить немного зелени, перец и соль. Выложить их на смазанный томатным соусом слой теста, сверху -нарезанную тонкими кружочками салями и помидоры. Посыпать оставшейся зеленью и тертым сыром. Запекать в течение 15 минут.

С СЫРНОЙ НАЧИНКОЙ
Пирожки слоеные с брынзой

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 200 г брынзы, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки молока, соль, сахар, зелень по вкусу.

Для начинки размять брынзу, добавить масло, яйцо, молоко, муку, все хорошо перемешать, добавить по вкусу сахар, соль и мелко порезанную зелень. Раскатать слоеное тесто и нарезать 10-15-ти сантиметровыми квадратами, в центр которых положить начинку. Дважды загнуть углы к середине квадрата в виде конверта, соединить их и защипить.

Смазать поверхность взбитым яйцом и выпекать в умеренно нагретой духовке до готовности. Корочка должна приобрести красивый золотистый оттенок.

Слоеные сырные палочки

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. Яйцо, 200 г сыра, соль.

Из теста раскатать четырехугольный пласт толщиной 0,5 см, нарезать его острым ножом или тесторезкой па брусочки длиной 6-8 см и шириной 1,5 см, положить на сбрызнутый холодной водой лист, смазать яйцом, посыпать тертым сыром и выпекать до золотистого цвета.

Сырные палочки можно приготовить и по-другому:

Раскатанное слоеное тесто нарезать на тонкие полоски длиной 12-15 см. Две полоски переплести наподобие веревки, смазать яйцом, посыпать тертым сыром и поставить выпекаться.

Тортик с брынзой

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 250 г сыра брынза, 1 яйцо, 100 г зеленых оливок, фаршированных красным перцем, пучок петрушки, перец

Сыр, яйцо, рубленую петрушку и 50 г нарезанных на колечки оливок хорошо размешать. Поперчить. Тесто раскатать и выложить в круглую форму для выпечки. Положить начинку из сыра и посыпать оставшимися колечками оливок.

Выпекать в нижней части разогретой духовки 20-30 минут.

Пирожки из слоеного теста с брынзой

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 2 ст. ложки оливкового масла, можно растительного, пучок зеленого лука, 1 красный перец, 1 испанский (острый) перец, 2 помидора, 400 г брынзы, пучок петрушки, 1 ч« ложка тмина, щепотка кайенского перца, 1 ст. ложка натертой лимонной корочки, 1-2 белка. Зеленый лук и перец очистить и мелко порезать, коротко обжарить в оливковом масле, добавить очень мелко нарезанный испанский перец и коротко обжарить, снять с огня и охладить.

Очищенные от кожи и косточек, нарезанные помидоры смешать с обжаренными овощами и порезанным сыром, добавить петрушку, тмин, лимонную корочку, кайенский перец, посолить и поперчить.

Размешать белок и смочить им края теста. Разложить равномерно начинку и защепить края пирожков.

Выпекать их либо в кипящем растительном масле, либо в духовке, предварительно смазав желтками.

Слоеные палочки с брынзой и орехами

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 400 г брынзы, 200 г грецких орехов, 3 желтка, белый перец, 2 ст. ложки молока.

Сыр очень хороню размять, орехи расположинить и смешать с сыром, 2 желтками и по вкусу посолить и поперчить.

Тесто раскатать, разрезать на прямоугольники, удобной величины, смазать желтком, размешанным с молоком. В середину на кусочки теста, чуть вдавив внутрь, выложить ч. ложкой сыр с орехами. Выпекать в разогретой духовке минут 30-35 до готовности.

Пирожки с брынзой

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 200 г брынзы, тимьян, розмарин, 2 ст. ложки масла, молодой лук-порей.

Тесто раскатать и порезать на квадратики. Сыр размять вилкой и смешать с тимьяном и розмарином, положить на квадратики теста (лучше брать тесто в 2 слоя, смазанных маслом). Концы теста собрать вместе. Обмазать мешочки растопленным маслом и выпекать в духовке 10-15 минут до золотистого цвета.

Мешочки выбрать, перевязать в середине луком-пореем и подавать с долькой арбуза и порезанными свежими фигами.

Пастицци с сыром

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 500 г сыра рикотта (что-то типа творога со вкусом сыра), 2 яйца,

соль.

Смешать рикотта с яйцами до однородной массы. Добавить немного соли и опять все перемешать. Раскатать тесто, разрезать на кружки диаметром примерно 10 см. В середину каждого кружка положить 1 ст. ложку сырной смеси. Закрыть кружок так, чтобы он напоминал кулек. Смазать противень маргарином и выложить на него сырые пастицци. Печь около часа, периодически заглядывая в духовку. Готовые пастицци должны быть покрыты золотистой корочкой.

«Пирожные» из слоеного теста

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 0,5 литра овощного бульона, 200 г майонеза, 500 г малосоленой брынзы, 500 г капусты брокколи, 200 г взбитых сливок, 1 яблоко.

Брокколи отварить в овощном бульоне. Слабосоленую брынзу вынуть из рассола и вместе с вареной капустой брокколи измельчить в блендере или пропустить через мясорубку. Добавить майонез и перемешать.

Слоеное тесто тонко раскатать и испечь коржи в разогретой духовке до золотистого цвета.

Смазать каждый испеченный корж кремом из брынзы, капусты и майонеза. Сложить их по 3-4 штуки друг на друга.

Оставить прослоенные коржи на 2-3 часа в прохладном месте.

Разрезать коржи с начинкой на прямоугольные «пирожные», украсить взбитыми сливками и тонкими ломтиками яблока.

Спиральки из слоеного теста

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. По 1 стручку красного, желтого и зеленого сладкого перца, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 г салями, 400 г сыра с зеленью, 2 яичных желтка, 2 ст. ложки тертого пармезана, соль, перец. Из сладкого перца удалить сердцевину и порезать мелкими кубиками, слегка пассировать в горячем масле. Салями нарезать кубиками и смешать с теплым сладким перцем, сыром, желтками и пармезаном. Приправить специями. Тесто раскатать в форме прямоугольника 20х30 см и намазать его сырным кремом, закатать в форме рулета. Положить на 20 мин. в морозилку. Холодный рулет порезать ломтиками и выпекать их в горячей духовке около 20 мин.

Слоеные пирожки с сыром

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 200 г сыра

Раскатать слоеное тесто, посыпать тертым сыром, сложить вчетверо, вынести на 20 мин. на холод. Затем раскатать толщиной 1 см, обрезать края, смазать верх яйцом, посыпать сыром. Нож нагреть в кипятке, разрезать тесто на полоски 2-3 см шириной, потом полоски разрезать на куски длиной 4-6 см. Положить на лист, поставить в печь. Пирожки подают горячими.

С РЫБНОЙ И МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ
Сосиски в слоеном тесте

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 10-13 сосисок, кетчуп, 1 яйцо.

Слоеное тесто раскатать, нарезать длинными полосками. Сосиски очистить от целлофана, обмазать кетчупом и обмотать полосками теста. Выпекать в горячей духовке 20-30 минут, предварительно смазав яйцом.

Пирожки с рыбой *Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 500 г рыбного филе, 1 большая головка лука, 1 ст. ложка томат-пасты, 2-3 зубчика чеснока, 1 яйцо, 1 ч. ложка сахара, растительное масло, соль, черный молотый перец.*

Нашинковать и обжарить лук, добавить рыбное филе, нарезанное небольшими кусочками, посолить и положить чеснок. Жарить до готовности, после чего приправить томат-пастой, сахаром, перцем и тушить на медленном огне приблизительно 10 минут,

Начинку выложить на квадраты теста, соединить концы к центру, так, чтобы получился конвертик. Перед выпечкой смазать яйцом. Выпекать в течение 15-17 минут.

Рыба в тесте

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 2 кг рыбы (судак, треска), 300-400 г шампиньонов, 2 головки луковицы, 2 ст. ложки масла, 1 яйцо.

Рыбу почистить, разрезать по спинке вдоль, удалить внутренности и хребтовую кость. Промыть, обсушить в полотенце. Нафаршировать рыбу шампиньонами, тушенными с луком на сливочном масле. Раскатать пласт слоеного теста длиной в рыбу. Уложить подготовленную рыбу, накрыть другим пластом теста и защипать по краям, придав форму рыбы. Тесто сверху смазать яйцом, проколоть в нескольких местах, чтобы выходил пар, и печь в горячей духовке около часа. Если рыба быстро зарумянится - убавить огонь.

Перед подачей рыбу можно нарезать на порционные куски и сложить на блюдо в виде целой рыбы.

Слоеные пирожки с креветками

Слоеное дрожжевое тесто. 150 г креветок (вареных), 1,5 стакана воды, 2 ст. ложки муки, 1,5 ст. ложки сливочного масла, 1/3 ч.л. горчицы, масло для фритюра (по желанию).

Креветки отварить в течение 10 мин., остудить и очистить, бульон процедить, но не выливать. Добавить в него сливочное масло и муку, тщательно перемешать, до получения густого белого соуса. В готовый соус добавить горчицу и креветки.

Раскатать тесто скалкой в пласт толщиной 3 мм, нарезать кружками диаметром 7 см, положить на середину каждого чайную ложку начинки, сложить в форме полумесяца, защипнуть края. Вот дальше возможны варианты: в оригинальном рецепте предлагается пожарить пирожки во фритюре, но можно и испечь в духовке.

Слоеные пирожки с мясом

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 500 г говядины, коренья, 2 головки лука, зелень, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Сварить бульон из говядины, лука и кореньев. Пену аккуратно снять, не давать бульону бурно кипеть. Готовый бульон процедить через салфетку и заправить мелко нарезанной зеленью. Мясо из бульона пропустить через мясорубку, обжарить на сливочном масле, добавить мелко нарезанную луковицу, потушить с добавлением бульона. Посолить и поперчить по вкусу.

Слоеное тесто тонко раскатать (толщиной примерно 0,5 см). Нарезать выемкой или стаканом кружки из геста. На половину кружков положить по порции фарша, закрыть другими кружками теста и крепко прижать края. Можно сделать пирожки и другой формы - треугольниками или в виде полумесяцев.

Готовые пирожки разложить на смазанный маслом противень, смазать яйцом, взбитым с щепоткой соли, дать расстояться *15-20* минут и испечь в горячей духовке 20-30 минут. Подать к горячему бульону.

Узбекские слоеные пирожки - самса

Слоеное дрожжевое тесто. 500 г жирной говядины, 4 головки лука, соль, перец по вкусу.

Перед приготовлением самсы раскатать пласт теста в 0,5 см, сверху выложить тонкий слой масла иЛи сала, скатать весь пласт в тонкую трубочку. Нарезать трубочку кусочками, перевернуть их, сплющить пальцем и раскатать. Положить фарш и сформировать пирожки треугольной формы, заворачивая края теста наверх и защипывая. Печь в горячей духовке 25 минут.

Фарш: жирную говядину провернуть через мясорубку с крупной решеткой, добавить очень мелко нарезанный лук, соль, перец. Лука в самсе должно быть много, но ориентируйтесь на свой вкус.

Фаршированные яйца в слоеном тесте

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов.

5 ст. ложек сливочного масла, 2 яичных желтка, 10 яиц, 2 белые

булочки, I стакан молока, соль, перец, горчица, петрушка, майонез.

Яйца сварить вкрутую, опустить в холодную воду, очистить от скорлупы и разрезать поперек на две части. Вынуть желтки и протереть их вместе с булочками, ранее замоченными в молоке. Полученную массу смешать с маслом, солью, перцем, петрушкой и небольшим,количеством горчицы (по вкусу). Наполнить ею половинки яиц, сложить их вместе, чтобы получился вид целого яйца.

Слоеное тесто раскатать на 10 одинаковых квадратов и намазать яичным желтком. В каждый квадрат положить по яйцу и защепить концы квадратов так, чтобы не было видно яйца. Обмазать желтком и печь в горячей духовке. Подавать охлажденными с майонезом.

Свиная фаршированная вырезка, запеченная в слоеном тесте

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 500 г вырезки, соль, перец, 100 г острого сыра, 2 зубчика чеснока, зеленый лук, 1 ст. ложка готовой горчицы, 1 ст. ложка оливкового масла.

Нарезать вырезку кусками, каждый кусок - пополам, но не до конца. Посолить, поперчить. Приготовить фарш: в тертый острый сыр добавить чеснок, зеленый лук, горчицу, оливковое масло. Хорошо перемешать. Половину фарша положить в вырезку. Обжарить ее с двух сторон на сковороде.

Раскатать слоеное тесто, разрезать на квадраты 0,5 см толщиной. На середину квадрата положить вторую половину фарша, на него кусочки сыра, а сверху обжаренную вырезку. Тесто завернуть конвертом, смазывая края белком. Один «конверт» - одна порция.

Уложить «конверты» на противень и в разогретую духовку на 20 минут. Потом перевернуть и еще на 20 минут в духовку.

Запекание говяжьего филе в слоеном тесте

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 500 г говяжьего филе, 400 г телячьего фарша, яичный желток.

Среднюю часть говяжьего филе поперчить и посолить. Затем со всех сторон сильно обжарить на сковороде. Обжаривание придаст филе цвет, вкус и предотвратит «съеживание» во время запекания. Мясо остудить на решетке.

Слоеное тесто раскатать в тонкий пласт по размеру жаркого. На передней стороне, примерно на расстоянии 3 см от края, намазать полоску мелко нарубленного телячьего фарша по длине и ширине филе. Обжаренное филе положить на полоску фарша и со всех сторон намазать оставшимся фаршем ровным слоем. Края теста смазать яичным желтком.

Филе завернуть в слоеное тесто так, чтобы «шов» находился внизу. Выступающие края теста обрезать ножом. Концы - сдавить и подвернуть под филе. «Шов» теста плотно сжать. Филе положить на смоченный водой противень, затем смазать яичным желтком и с боков несколько раз наколоть вилкой.

Филе украсить остатками теста и запечь.

Пастицци с мясом

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 1-2 маленькие головки репчатого лука, 450 г говядины, 2 банки консервированного гороха, 2 ч. ложки томатной пасты, 0,5 ч. ложки специй.

Пожарить мелко порезанный лук на масле. Как только лук потемнеет, добавить на сковородку мясо, предварительно перекрутив его на мясорубке. Немного прожарить и добавить томатной пасты со специями, горох, соль и перец. Хорошенько все перемешать. Раскатать тесто, разрезать на кружки диаметром примерно 10 см. В середину каждого кружка положить 1 ст. ложку фарша. Закрыть кружок так, чтобы он напоминал кулек. Смазать противень маргарином и выложить на него сырые пастицци. Испечь в духовке.

Свинина в слоеном тесте

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 600 г свиного филе, 1 ст. ложка топленого масла, 8 половинок консервированных абрикосов, 1 яйцо, 2-3 ст. ложки муки, 300 г печеночного паштета, 2 ст. ложки молока, соль, перец. Филе натереть солью и перцем. Со всех сторон тщательно обжарить в топленом масле. Мясо охладить.

Тесто раскатать в виде прямоугольника, намазать на него печеночный паштет. Сверху выложить половинки абрикосов. На них положить мясо и завернуть в рулет, крепко прижав края.

Взбить яйцо с молоком. Обмазать этой смесью верх рулета. Запекать на застеленном бумагой противне около 25 мин.

Пирожки с печеночной колбасой

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. 300 г печеночной или ливерной колбасы, 2 луковицы, 1 стручок сладкого перца, 1 яйцо, растительное масло, соль, перец, сушеная зелень.

Мелко нарезанный лук и сладкий перец обжарить на масле. Очистить колбасу от оболочки, смешать с горячими овощами прямо в сковороде, добиваясь однородности массы. При необходимости посолить, добавить черный перец и зелень. Выложить начинку на квадраты теста, сформировать пирожки, смазать их поверхность яйцом. Выпекать в течение 15-17 минут.

Лотарингский пирог с салом из слоеного теста

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. Для начинки: 250 г постного бекона, 250 г репчатого лука, 4 яйца, 0,5 стакана сливок, 200 г тертого сыра, 1 пучок зеленого лука, черный молотый перец, тертый мускатный орех по вкусу, Раскатать тесто в круглую лепешку. Охлажденными руками плотно уложить лепешку в форму, приподняв края теста. Многократно проколоть вилкой и выпечь до полуготовности. Бекон нарезать маленькими кубиками и обжарить на сковороде под крышкой. Репчатый лук нарезать небольшими кубиками, добавить к бекону и пассировать до прозрачности. Смешать яйца, сливки, сыр и мелко нарезанный зеленый лук, заправить солью, перцем и мускатным орехом.

Бекон и репчатый лук уложить на лепешку, полить яичной массой и запечь в духовке на среднем огне.

БЕЗ НАЧИНКИ
Полумесяцы или треугольники из слоеного теста

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов,

Яйцо для смазки.

Из теста раскатать пласт толщиной 5-6 мм, вырезать выемками полумесяцы или нарезать на треугольники, выложить на сбрызнутый холодной водой лист, смазать яйцом и выпекать до светло-желтого цвета. Подобные изделия из слоеного теста подают к тушеным овощам, телятине или куриному мясу, а также к салатам и супам.

Слоеные тминные палочки

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. Яйцо для смазки, тмин для посыпки, соль.

Тминные палочки приготовляются так же, как и сырные палочки. Вместо сыра их сверху посыпают тмином и солью.

Волованы

Слоеное тесто, приготовленное по одному из основных рецептов. Яйцо для смазки.

Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, вырезать из него острым ножом 2 круглые лепешки диаметром 18-20 см. Одну лепешку положить на обданный холодной водой противень и смазать яйцом (особенно края). У другой лепешки выемкой меньшей величины вырезать середину так, чтобы получилось кольцо шириной 2 см, и положить его на лепешку, находящуюся на противне.

Положить на противень также вторую, меньшую лепешку или раскатать ее до размеров первой, отрезать второе кольцо и положить на противень. Оставшиеся обрезки соединить вместе, тонко раскатать, нарезать ш полоски шириной 1,5 см и положить в виде решетки посередине кольца так, чтобы концы полос остались под кольцом. Сверху смазать яйцом.

Выпекать в жаркой духовке до золотисто-коричневого цвета (12-15 минут). Кольцо или решетка выпекаются быстрее, поэтому рекомендуется печь их отдельно. При выпекании край волована высоко поднимается, посередине остается углубление, которое затем заполняют горячей начинкой и покрывают отдельно испеченными кольцом или решеткой.

В качестве начинки используется куриное мясо, тушенное в небольшом количестве соуса, телятина, рыба, печень, телячьи почки, грибы и др. Если волован испечен раньше, то, перед тем как положить начинку, его следует на несколько минут поместить в жаркую духовку, чтобы он прогрелся и стал хрустящим.

Волованы подаются на завтрак или в качестве закуски на праздничный стол.

Маленькие порционные волованы приготовляются так же, как большие волованы. Но лепешки формуются диаметром 6 см и кольца шириной 1 см. Маленькие волованы не покрываются решеткой. Начинка может быть горячей и холодной. Холодные волованы наполняют икрой, крабами, раками, сыром, паштетом и т. п.

Подходят также сладкие фруктовые и ягодные начинки со взбитыми сливками или ванильным мороженым.